

De quoi as-tu besoin pour faire pousser un kit de champignons ?

- Thermohygromètre : il t'aidera à contrôler l'humidité et la température, puisqu'elle doit être de 90 % et comprise entre 22 et 28 °C.
- Propagateur électrique : tu pourras maintenir une température constante car tu pourras la régler comme tu le souhaites. Si tu n'utilises pas de propagateur électrique, tu peux utiliser une couverture électrique ou un chauffage d'aquarium.
- Ce kit de culture de champignons magiques ne comprend pas de récipient ou de sac dans lequel tu pourras placer le substrat. Tu auras besoin d'une serre, d'un sac en plastique imperméable ou d'un sac similaire pour démarrer le kit de culture de champignons magiques.

Comment faire pousser ces kits de culture de champignons magiques ?

Précautions

- Il faut toujours être très propre quand on manipule les kits de mycélium.
- Porte des gants pour éviter de les contaminer ou, au moins, lave-toi les mains lorsque tu les manipules.
- Lorsque tu sors le kit de culture (c'est-à-dire le gâteau/masse) du récipient en plastique, veille à ce que l'eau et la

condensation qu'il peut contenir ne pénètrent pas dans la zone de culture et ne provoquent pas une éventuelle infection.

- La vermiculite du gâteau doit toujours être orientée vers le haut.
- L'endroit où tu places le kit de culture doit être très lumineux, mais ne pas être exposé directement au soleil.
- Utilise toujours de l'eau minérale plate non gazeuse provenant de la bouteille, et non de l'eau du robinet.

Culture du kit de culture

- Prépare ta serre, ton sac ou l'endroit que tu veux utiliser. Place deux verres à boire dans la serre en laissant suffisamment d'espace entre eux pour que le couvercle du kit de culture puisse reposer dessus. Cela créera une zone où le gâteau et plus tard les champignons n'entreront pas en contact avec l'eau que nous ajouterons plus tard dans le plateau de la serre/sac en plastique.
- Ouvre la boîte en plastique et sors délicatement le gâteau en plaçant la boîte en plastique ouverte à l'envers, côté ouvert vers le bas, sur le couvercle, une surface propre ou ta paume. Le gâteau se détachera alors de la boîte en plastique. Retourne ensuite le gâteau de façon à ce que le côté vermiculite (les granules dans le gâteau) soit tourné vers le haut et place-le sur le couvercle de la boîte en plastique. En fait, c'est comme si tu sortais un gâteau du moule et que tu le remettais dans le bon sens pour étaler le glaçage sur le dessus.
- Verse maintenant de l'eau dans le bol/la zone située sous le couvercle, qui doit maintenant se trouver au-dessus des deux

verres à boire. Le niveau de l'eau doit toujours se situer entre 2 et 3 doigts de hauteur pour garantir en permanence une humidité suffisante.

- La température de l'eau doit être comprise entre 24 et 30 °C pour que l'air soit compris entre 22 et 28 °C. Pour fixer la température, on s'aidera d'un tapis chauffant, d'un chauffage d'aquarium ou d'un propagateur électrique. Une température ambiante constante de 22 degrés peut également suffire, mais ne permet pas toujours d'obtenir des résultats optimaux.
- Vaporise avec de l'eau minérale plate non gazeuse fraîchement ouverte et un pulvérisateur très propre quelques fois sur tous les côtés du kit de culture : cela fera sortir le mycélium plus rapidement. **NE VAPORISE PAS À NOUVEAU PAR LA SUITE.**
- Enlève le couvercle de la serre ou ouvre le sac de culture tous les jours pour renouveler l'air et obtenir une plus grande production et une plus grande épaisseur du mycélium : Fais attention en faisant cela, car l'eau se déposera sous forme de condensation à l'intérieur du couvercle et tu dois éviter que cette eau ne tombe directement sur le kit de culture.
- Au bout de 15 jours, les champignons commenceront à apparaître. Si rien n'apparaît, cela signifie qu'il y a un problème.
- **Le gâteau n'a pas besoin d'être trempé au préalable comme beaucoup d'autres kits de culture de champignons magiques, mais il est prêt à l'emploi après avoir été mis en place et pulvérisé comme décrit ci-dessus.**

Coupe

- Toujours avant d'ouvrir le bouchon, afin de ne pas contaminer le kit de culture avec les spores. La récolte doit se faire avec des gants, en tenant les champignons avec deux doigts et en les tournant pour les retirer petit à petit sans les abîmer.
- On peut aussi les couper avec des ciseaux très propres et désinfectés.

Séchage

- Étends-les sur une surface, dans un endroit sombre et ventilé pendant plusieurs jours.
- Comment vérifier s'ils ont séché : plie au niveau de la tige, si elle se casse, c'est qu'ils sont bien séchés.

Après la première récolte - les autres récoltes

Pour un deuxième, troisième et quatrième flush (passage), procède comme suit:

- Remets le gâteau récolté dans la boîte en plastique nettoyée.
- Nettoie la serre/le sac, y compris le récipient rempli d'eau qui se trouvait sous le gâteau.
- Mélange un verre (environ 200 ml) d'eau minérale plate avec pas plus de deux gouttes (pas plus !) de peroxyde d'hydrogène à 3 % et verse ce mélange dans la boîte en plastique dans laquelle se trouve le gâteau.

- Mets le gâteau au réfrigérateur et laisse-le "infuser" pendant environ 30 minutes. Ensuite, enlève l'excédent d'eau. Sors à nouveau le gâteau de la boîte en plastique comme décrit ci-dessus et reconstruis-le.
- Le mycélium est maintenant réactivé et prêt pour un nouveau passage.

Conservation

- Courte durée : un sac hermétique dans un endroit frais et sec suffit.
- Longue période : un emballage sous vide pendant un an maximum.

Combien de temps les champignons produisent-ils ?

- Dans de bonnes conditions, les champignons poussent pendant 3 mois, mais en quantités progressivement plus faibles.

Comment puis-je savoir si mon kit de culture de champignons est infecté ?

- Le substrat produit des tons verts très différents du mycélium blanchâtre normal.
- Les champignons produits sur un substrat contaminé sont très dangereux et se distinguent parce que la tête a des couleurs plus foncées ; tu dois donc la jeter immédiatement.

- Coupe la surface infectée et une partie de la surface saine avec un couteau stérilisé pour éviter de propager l'infection.